

# SÉRIE ED2-48/2S

# SÉRIE ED2SYS-48/2S

## PRÉSENTOIR CHAUFFANT MULTIRAYONNAGE



ED2-48/2S



ED2SYS-48/2S



• HALO HEAT ... une source de chaleur uniforme et régulée qui maintient en température et enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.

• Pour présenter les aliments chauds et préserver leur fraîcheur sans dessécher pendant des heures.

### • PRÉSENTOIR CHAUD LIBRE-SERVICE

- Esthétique à vitre incurvée.
- La source de chaleur à régulation thermostatique rayonne à partir de la base de chaque rayonage.
- Le rayonage supérieur intègre une technologie de verre thermocinétique pour assurer un chauffage uniforme de la surface.
- Protection au moyen d'un pare-chocs écologique, fabriqué à partir de 93 % de déchets de polycarbonate avant consommation et 100 % recyclable.
- Le rayonage inférieur est chauffé par une plaque en aluminium à élément chauffant résistif.
- Éclairage de chaque rayonage par le haut.
- Les panneaux coulissants en verre Solarcool bronze réfléchissent la chaleur vers les produits et reflètent l'image du contenu de la vitrine pour accentuer la présentation.
- Ouverture libre-service côté client sur toute la largeur du présentoir.
- L'écran thermique frontal sur chaque rayonage protège les clients.

### \* SOCLE DÉCORATIF

- Panneaux avant et de bout peints en noir de série.

### PRÉSENTOIR CHAUFFANT MULTIRAYONNAGE

Le présentoir est fabriqué en acier inoxydable non magnétique d'épaisseur n° 18. Le dessus du présentoir est en verre trempé incurvé. Le système comporte des panneaux vitrés coulissants amovibles sur le côté service. Les glissières des panneaux coulissants comportent un évidement de « balayage » qui facilite le nettoyage et l'élimination des miettes. Chaque rayon est contrôlé par un (1) thermostat réglable gradué de 1 à 10 et comporte un (1) voyant indicateur de chauffage. Le système de présentoir de libre-service à deux rayons comporte un socle compact de style européen équipé d'un (1) rayon de stockage. Le socle peut également être adapté, en option, pour accepter un (1) tiroir chauffant 500-1D. Le présentoir de comptoir comporte un jeu de pieds de 102 mm. **Remarque :** Aliments préconditionnés seulement.

ED2-48/2S - Longueur 1219 mm

ED2SYS-48/2S\* - Longueur 1219 mm, avec socle

\*Le socle du système n'est pas vendu en tant qu'article séparé. Commander le modèle ED2SYS complet pour recevoir le socle.



### OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE

• Choix d'alimentation électrique

- 208-240 V
- 230 V

• Choix des couleurs de panneau

- Noir, de série
- Acier inoxydable, en option
- Couleur personnalisée, en option

• Choix de vitres de bout

- Verre transparent, de série
- Verre Solar Bronze, en option [5011353]



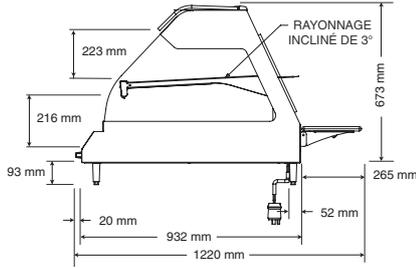
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis  
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

[www.alto-shaam.com](http://www.alto-shaam.com)

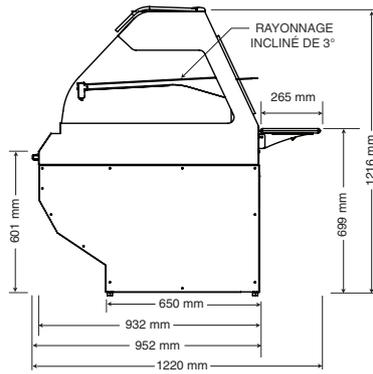


# SÉRIE ED2-48/2S SÉRIE ED2SYS-48/2S

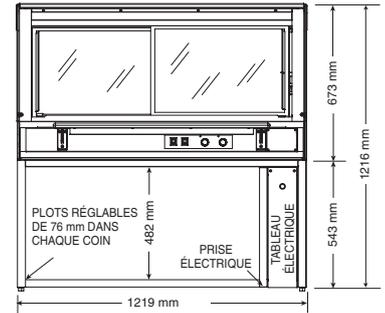
## PRÉSENTOIR CHAUFFANT MULTIRAYONNAGE



ED2-48/2S - Profil



ED2SYS-48/2S - Profil



ED2SYS-48/2S - Vue arrière

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE					
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	
208-240	1	50/60	11,7	2,8	FICHE NEMA 6-20P 20 A, 250 V
208	1	50/60	10,0	2,1	(FICHE - COMPTOIR SEULEMENT ; BOUT DÉNUDÉ, PAS DE FICHE - SYSTÈME)
240	1	50/60	11,7	2,8	
230	1	50/60	11,0	2,6	FICHE CEE 7/7 220-230V
					(FICHE - COMPTOIR SEULEMENT ; BOUT DÉNUDÉ, PAS DE FICHE - SYSTÈME)

POIDS		
MODÈLE	NET (EST.)	EXPÉD.
ED2-48/2S :	147 kg	170 kg
ED2SYS-48/2S :	188 kg	225 kg
<b>DIMENSIONS EN CAISSE : L X L X H</b>		
ED2-48/2S : 1422 mm x 1143 mm x 1143 mm		
ED2SYS-48/2S : 1422 mm x 1143 mm x 1651 mm		

DIMENSIONS (H X L X P)
ED2-48/2S EXTÉRIEURES : 766 mm x 1219 mm x 1220 mm
ED2SYS-48/2S EXTÉRIEURES : 1216 mm x 1219 mm x 1220 mm
DIMENSIONS DU RAYON SUPÉRIEUR (L X P) : 1085 mm x 475 mm
DIMENSIONS DU RAYON INFÉRIEUR (L X P) : 1033 mm x 730 mm

CAPACITÉ PRODUITS
<b>RAYON SUPÉRIEUR</b> Douze (12) barquettes de poulet avec couvercle dôme
<b>RAYON INFÉRIEUR</b> Quinze (15) barquettes de poulet avec couvercle dôme

EXIGENCES D'INSTALLATION
La vitrine doit être posée de niveau. La vitrine ne doit pas être installée dans un endroit où elle peut subir les effets de la vapeur, la graisse, l'égouttement d'eau, les hautes températures ou autres nuisances graves.
Ne pas installer une vitrine chauffante à proximité d'une source d'air froid telle que congélateur ou bouches de climatisation ni à aucun endroit où la fluctuation d'air extérieur peut altérer les performances.

CARACTÉRISTIQUES
• Deux (2) lampes fluorescentes sont intégrées dans le haut à l'intérieur du présentoir. Deux (2) lampes fluorescentes sont intégrées et centrées sous le rayon supérieur. Chaque groupe de lampes est commandé par un (1) interrupteur d'éclairage Marche/Arrêt.
• Un (1) rayon de travail de 254 mm x 914 mm sur le côté service.

ACCESSOIRES
<input type="checkbox"/> RAYON DE TRAVAIL AVEC GOUTTIÈRE À SAUCE 5005638



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • États-Unis  
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

www.alto-shaam.com